

Gemeinnützige Blätter.

(Zur vereinigten Osner und Pester Zeitung.)

1819.

LXX.

2. S. pt

Nimt nicht das Weib, um sein Geschlecht zu ehren,
Durch Häuslichkeit sich selbst in Acht, —
Was Wunder dann, wenn man es, nach Begehren,
Zum bloßen Schau- und Spielwerk macht!

Haushaltung. Auf die Anfrage:
„Wie dem durch Holzeßig geräucherten Fleisch
der unangenehme Geruch zu benehmen sey?“
antwortet Hr Prof. Meinelde zu Halle Fol-
gendes: „Der eigenthümliche Geruch, den der
Holzeßig mit dem starken Rauche theilt, (denn
jener Holzeßig ist nichts anders, als aufgefanz-
gener schwelender und tropfbar flüssig geworde-
ner Rauch) darf ihm nicht ganz entzogen
werden, wenn man nicht zugleich das ätherische
Del, das hier wie im gewöhnlichen Rauche das
Wesentlichste ist, zerstören will. Wenn man aber
den Holzeßig nicht aus weichem harzigen, son-
dern aus hartem guten Holze, wie aus Buchen-
oder Birken-Holz (das Eichen- und Erlenholz
gibt schon wegen seines Eisengehalts ein unan-
genehm riechendes Del), und mit Vorsicht berei-
tet, so daß kein Harz übergeht, und wenn man
dann den Holzeßig gut filtrirt und verdünnt an-
wendet, so erhält das Fleisch dadurch gerade den
pikanten Geschmack und Geruch, der das Rauch-
fleisch auszeichnet. Will man dieß noch mehr
mildern, so süßt man das Fleisch durch Waschen
mit einem durch Salze oder Säuren geschärften
Wasser, am besten durch ein natürliches saures
Mineralwasser, das nicht leicht in einer Gegend
fehlt, anhaltend aus. Ubrigens muß man zu

Versuchen mit Holzeßig keine zu kleinen Stücke Fleisch nehmen (was würde auch ebenfalls daraus werden, wenn man ein Pfund Fleisch in eine Rauchkammer hänge?), und bei misslungenen Versuchen nicht sogleich die Hoffnung aufgeben. Das Einpökeln ist gewiß sonst auch nicht Jedem sogleich auf den ersten Wurf gelungen, und ein Heering im Fasse hat auch eben keinen unangenehmen Geruch. Hier müssen sich nun die Frauen, unter deren Händen alles Gute gedeihet und vollkommen wird, der Sache weiter annehmen; denn sie würden es gewiß übel nehmen, wenn sich der Chemiker in ihre Geschäfte mengen wollte." — Etwas über Kochkunst. Vor Kurzem wurde wieder die Zahl der deutschen Kochbücher, deren man bereits eine Bibliothek von 5- bis 600 zählt, mit einem neuen, von einem Hn Singstock, vormaligen Küchenmeister des Prinzen Heinrich von Preussen, vermehrt, unter dem Titel: „Vollständiges Handbuch der feinen Kochkunst.“ Ein Recensent desselben sagt bei diesem Anlaß unter andern auch Folgendes: „Was war sonst die deutsche Kochkunst und was ist aus ihr geworden? Gehen wir nur vierzig Jahre zurück; wie einfach, wie kräftig kochten unsere Großmütter! und wie gesund waren wir dabei! Damals ruheten Segen und Gedeihen auf der Kochkunst. Die Hausfrau stand würdevoll an dem heiligen Feuer des Herdes; bedachtsam, mit weiser Ersparniß und mit Vorsicht bereitete sie die Speisen; der Bedürfnisse für ihre Küche waren wenige, weil sie auf Vorräthe hielt, die im Ganzen, das heißt: wohlfeil eingekauft wurden, und die Küche auf lange Zeit verproviantirten. „Ein Gott und ein Gericht“ war ihr Wahlspruch. Heut zu Tage sind leider der Göt-

ter und der Gerichte viele geworden. Seit wir Damen am Schreibtische, und Damen am Speisetische, aber wenig Hausfrauen mehr haben, ist die Küchenwürde ziemlich verschwunden; an Vorräthe wird nicht mehr gedacht, und vom Küchensegen ist beinahe keine Spur mehr. Miethlinge stehen am Feuer des Herdes; unbedachtsam mit möglichster Verschwendung wird gekocht; die vielen Bedürfnisse der Küche kosten ungeheures Geld, und gleichwohl, was essen wir! Seit die Franzosen einen so entschiedenen Einfluß auf unsere Sprache, Sitten, Moden und Kochtöpfe haben, genießen wir eine Unzahl ungesunder, schwer zu verdauender, unkräftiger und zusammengefügter Speisen, die den deutschen Magen und die deutschen Geldbeutel aus einer Krankheit in die andere fallen lassen. Die Aerzte halten uns wohl dann, so gut sie können, noch auf den Reinen, wenn wir wackeln; sie schicken uns fleißig in die Bäder; wie sieht es aber um den Geldbeutel aus, wenn wir wieder nach Hause kommen?" Zum Beleg führt der Rec. folgendes Mittagessen von 5 Gängen aus Hn Singstoc's Handbuch auf: 1.) Gensd'arm'es - Suppe; 2.) Sperkuchen mit Saubohnen, Cottelettes in Hemden und Uiberröcken, Wachteln in Uiberröcken, Heeringe in Schlafröcken; 3.) drey Ballons; Ballon von Gans, Ballon von Hühnern, Ballon von Kalbslebern; 4.) eine Hammelskeule als Harlequin; 5.) Gurken- und RebhühnerBrod, Butter am Spieß gebraten, Austerzwieback, TausendjahrKuchen. „Ein Handbuch der theuren Kochkunst ist jenes Buch gewiß,“ fährt der Rec. fort. „Salat ist nur ein Beiessen. Was mag wohl aber ein Mittagessen kosten, zu welchem Hr Singstoc folgenden Salat

Versuchen mit Holzeßig keine zu kleinen Stücke Fleisch nehmen (was würde auch ebenfalls daraus werden, wenn man ein Pfund Fleisch in eine Rauchkammer hänge?), und bei mißlungenen Versuchen nicht sogleich die Hoffnung aufgeben. Das Einpökeln ist gewiß sonst auch nicht Jedem sogleich auf den ersten Wurf gelungen, und ein Heering im Fasse hat auch eben keinen unangenehmen Geruch. Hier müssen sich nun die Frauen, unter deren Händen alles Gute gedeihet und vollkommen wird, der Sache weiter annehmen; denn sie würden es gewiß übel nehmen, wenn sich der Chemiker in ihre Geschäfte mengen wollte.“ — Etwas über Kochkunst. Vor Kurzem wurde wieder die Zahl der deutschen Kochbücher, deren man bereits eine Bibliothek von 5- bis 600 zählt, mit einem neuen, von einem Hn Singstocf, vormaligen Küchenmeister des Prinzen Heinrichs von Preussen, vermehrt, unter dem Titel: „Vollständiges Handbuch der feinen Kochkunst.“ Ein Recensent desselben sagt bei diesem Anlaß unter andern auch Folgendes: „Was war sonst die deutsche Kochkunst und was ist aus ihr geworden? Gehen wir nur vierzig Jahre zurück; wie einfach, wie kräftig kochten unsere Großmütter! und wie gesund waren wir dabei! Damals ruhte Segen und Gedeihen auf der Kochkunst. Die Hausfrau stand würdevoll an dem heiligen Feuer des Herdes; bedachtsam, mit weiser Ersparniß und mit Vorsicht bereitete sie die Speisen; der Bedürfnisse für ihre Küche waren wenige, weil sie auf Vorräthe hielt, die im Ganzen, das heißt: wohlfeil eingekauft wurden, und die Küche auf lange Zeit verproviantirten. „Ein Gott und ein Gericht“ war ihr Wahlspruch. Heut zu Tage sind leider der Göt-

ter und der Gerichte viele geworden. Seit wir Damen am Schreibtische, und Damen am Speisetische, aber wenig Hausfrauen mehr haben, ist die Küchenwürde ziemlich verschwunden; an Vorräthe wird nicht mehr gedacht, und vom Küchenseegen ist beinahe keine Spur mehr. Niethlinge stehen am Feuer des Herdes; unbedachtsam mit möglichster Verschwendung wird gekocht; die vielen Bedürfnisse der Küche kosten ungeheures Geld, und gleichwohl, was essen wir! Seit die Franzosen einen so entschiedenen Einfluß auf unsere Sprache, Sitten, Moden und Kochtöpfe haben, genießen wir eine Anzahl ungesunder, schwer zu verdauender, unkräftiger und zusammengefügter Speisen, die den deutschen Magen und die deutschen Geldbeutel aus einer Krankheit in die andere fallen lassen. Die Aerzte halten uns wohl dann, so gut sie können, noch auf den Reinen, wenn wir wackeln; sie schicken uns fleißig in die Bäder; wie sieht es aber um den Geldbeutel aus, wenn wir wieder nach Hause kommen?" Zum Beleg führt der Rec. folgendes MittagsEssen von 5 Gängen aus Hn Singstoc's Handbuch auf: 1.) Genäd'arm'es - Suppa; 2.) Eperkuchen mit Saubohnen, Cottelettes in Hemden und Liberröcken, Wachteln in Liberröcken, Heeringe in Schlafröcken; 3.) drey Ballons; Ballon von Gans, Ballon von Hühnern, Ballon von Kalbslebern; 4.) eine Hammelskeule als Harlequin; 5.) Gurken- und RebhühnerBrod, Butter am Spieß gebraten, Austernzwieback, TausendjahrKuchen. „Ein Handbuch der theuren Kochkunst ist jenes Buch gewiß,“ fährt der Rec. fort. „Salat ist nur ein Beiessen. Was mag wohl aber ein MittagsEssen kosten, zu welchem Hr Singstoc folgenden Salat

rechnet? „Salat von Fischen: See- oder Fluß-
Fische aus den Gräten und in feine breite Schei-
ben geschnitten, in Wasser, Salz und Essig ab-
gekocht, mit Sardellen, Austern, Muscheln,
Scheiben von Hummern oder Krebschweifen an-
gerichtet und durchgerührt; Del, Essig und Con-
asse (weißer Pfeffer) übergefüllt, und mit
Krebschweifen garnirt.“

De kon. Denkw. Die Abhaltung des
Erdfloh's betreffend, macht ein Dekonom Fol-
gendes bekannt: „MenschenDünger in das Pflanz-
zenbeet gegraben, hält den Erdfloh ab. Im Fall
die Pflanzen schon aufgegangen sind, kan man
das, zwar sehr unangenehme aber auch wirksa-
me Besprengen mit Wasser das über Menschen-
mist gestanden hat, anwenden.“ — Sehr gu-
te FeuerEimer von Stroh. Anstatt der
gewöhnlichen FeuerEimer von Leder, die theuer
und schwer sind, bedient man sich im Herzogthum
Raffau, in einem großen Theil der Pfalz ic,
der FeuerEimer von Strohflecht, deren Dau-
erhaftigkeit und Nutzen in der Anwendung voll-
kommen durch die Erfahrung sich bewährt hat.
Der ZuchthausVerwalter Kieser zu Mannheim
läßt dergleichen im dortigen Zuchthause um ei-
nen höchstmäßigen Preis fertigen, und würde
auf Ersuchen gewiß nähere Auskunft geben.

U e l d o t e n. Macht der Gewohnheit.
Ein Gewürzkrämer zu M. grämte sich über den
Tod seiner Gattin so sehr, daß er sich das Le-
ben nehmen wollte. Er begab sich zu diesem Zweck
früh Morgens in den Keller, und wollte sich
eben den Strick umlegen, da hörte er oben heftig
an den Laden pochen. Sofort stieg er wieder
hinauf, ließ die Käufer hinein und zog ab. Un-
terdessen kam auch ein junges schönes Mädchen

Hinzu und wünschte ihm gar freundlich einen guten Morgen. Er ward gerührt, verliebte sich in sie, bot ihr seine Hand an, und 4 Wochen darauf war die Hochzeit. — Der Hund. Vor Kurzem sah man in Paris einen jungen Menschen an das Seicellfer treten, in der Absicht, einen Hund, den er mit sich führte, zu ersäufen. Er ruderte auf einem kleinen Kahn in's Fahrwasser und warf ihn hinein. Das arme Thier suchte an den Kahn hinan zu klettern, allein sein grausamer Herr stieß ihn stets mit dem Ruder zurück. Ueber diese Bemühung stürzte er selbst in's Wasser, und er würde ertrunken seyn, hätte ihn nicht der treue Hund, der, sobald er ihn im Strome sah, den Kahn fortzuschwimmen ließ, über's Wasser gehalten, bis man zu seiner Rettung herbei kam.

Gesundheitspflege. Wiederbelebung vom Scheintod. Zu London wurde ein Knabe von eilf Jahren, der in einen Fluß gefallen war, und eine ganze Stunde darin gelegen hatte, durch die geschickte Behandlung eines Chemikers mittelst folgenden Verfahrens wieder in's Leben gebracht: In warmen Leintüchern eingehüllt wurde der Ertrunkene in ein Bett gebracht und die Füße wurden in warmes Wasser gestellt. Vier Personen frottirten ihn mit Flanell, während der Chemiker dasselbe auch mit Alkali volatile und Camphergeist in der Gegend des Herzens und der Brust that. Nach kurzer Zeit verspürte man ein wenig Luft aus der Nase und einen Schaum vor dem Munde; nach mehr als 20 Minuten wurde der Körper ein wenig warm und die Glieder wurden biegsamer, und nach einer halben Stunde sah man die ersten Lebenszeichen. Da man ihm wegen der geschlossenen Zähne nichts

warmes eingießen konnte, so hauchte ihm der Chemiker, Mund auf Mund gelegt, Luft ein, drückte ein wenig den Bauch zusammen, und nach einiger Zeit konnte man ihm einige Löffel warmen Weins beibringen. Kurz darauf that er einen Schrey, und fing mit den Händen und Füßen an zu wüthen. Man wendete noch einige Arzneyen an, und am andern Tag war der Knabe gesund. — Wider den Biss von tohlen Hunden macht der kön. preuß. General-Arzt Dr Rüst, vormals in kaiserl. östr. Diensten, ein geborner Oesterreicher, folgendes seit mehreren Menschenaltern in Oesterreich und Schlesien vom Landvolf gebrauchte Mittel in seinem Magazin der Heilkunde Bd 6, S. 67 bekannt: Es besteht aus zusammengestoßenen frischen reifen Wallnüssen und frischer Haute mit Honig vermischt, früh nüchtern und Abends eine Stunde nach Tische ein Eßlöffel voll; bei bereits eingetretener Wuth das Doppelte. Zugleich Gemüßruhe, Diät, Wärme und Enthaltung von Speise kurz nach dem Einnehmen. Dem Fürsten Blücher, der in der Nähe des Gebrauchsorts dieses Mittels Güter besitzt, verdankt man diese Bekanntmachung, und Dr Rüst schlägt vor, es deshalb „Fürst Blüchersches“ Mittel zu nennen, um so mehr, da es viele Aehnlichkeit mit den bei dem Hundsbisse in Oesterreich oft bewährte gefundenen „Fürst Schwarzenberg'schen Pulvern“ hat. — Pest Seuche. Das königl. GesundheitsCollegium zu Stockholm hat einen vom 1. Juni 1819 datirten Bericht des kön. Schwed. Consuls zu Langer in Afrika bekannt gemacht, worin es heißt: „Schon längst kannte man in der Levante den äußerlichen Gebrauch des Baumöls zum Baden, warmen Umschlägen, Einrei-

hung etc., als eine Verwahrung wider die Pest; aber keiner war noch, so viel ich weiß, darauf gekommen, dasselbe Del zum Trinken als Arznei anzuwenden. Diese Entdeckung machte im vorigen Jahre hier der portugiesische Consul in Parache, welcher seitdem manichfaltige Versuche, alle mit dem erwünschtesten Erfolg, angestellt hat. Von 200 Personen, die in guter Zeit und hinreichender Dosis Baumöl getrunken, sind kaum 10 dem Tode als Opfer heimgefallen. Sobald man sich angesteckt fühlt, trinkt man sogleich und auf einmal nach der Natur und Stärke des Körpers, vier bis acht Unzen Baumöl, wornach bald ein über alle Beschreibung allgemeiner und reichlicher Schweiß eintritt, welcher den Seuchestoff so kräftig aus dem Körper zu treiben scheint, daß viele Patienten schon in einigen Stunden, bloß durch dieses wirksame Schweißbad, das durch einige Tassen starken Fliederthee unterhalten werden kan, sich vollkommen genesen befanden. Bei einigen wirkt indessen das Del als Vomitiv, wieder bei anderen als Purgirmittel; zuweilen ist die Wirkung emetico-kathartisch, und befördert sowohl Erbrechen als Stuhlgang. Aber der Schweiß ist gewöhnlich das erste und das wohlthätigste Symptom.

Erfindungen. Licht ohne Feuer. Dem Prof. Meinelke zu Halle ist es gelungen, durch elektrisches Licht mit Hilfe einer künstlichen in Glasröhren eingeschlossenen Luft, welche nicht brennt, sondern bloß leuchtet, eine schöne Erleuchtung hervor zu bringen. Da sich die elektrischen Funken fast in's Unendliche fortpflanzen, so wird es künftig möglich seyn, mittelst einer einzigen Elektrirmaschine und der angegebenen Vorrichtung, ohne besondere Kosten eine ganze

Stadt zu erleuchten. Das wäre! — Strohsa-
 feile als Wetter- und HagelAbleiter.
 Hr Capostolle, Professor der Chemie im De-
 part. der Somme in Frankreich, behauptet, ein
 Strohseil ersetze die theuren metallischen Wetter-
 Ableiter. Versuche, die er in Weisfeyn mehrerer
 Gelehrten gemacht hat, und die von diesen selbst
 wiederholt worden sind, beweisen, wie er sagt,
 daß der Blitz das ihm entgegen gestellte Strohs-
 feil ergreift, und durch dasselbe ganz ruhig in
 die Erde fortgeht, so daß eine Hand die das
 Strohseil in demselben Augenblick hielte, nichts
 davon empfinden würde. Bekanntlich, sagt er,
 erhält derjenige einen heftigen Schlag, der eine
 mit elektrischem Fluidum gefüllte Leidner Fla-
 sche unmittelbar anrührt. Man nehme aber ein
 nur 7 bis 8 Zoll langes Strohseil in die Hand,
 berühre mit dem Ende dieses Seiles eine Leidner
 Flasche, die so stark gefüllt ist, daß man einen
 Ochsen damit tödten könnte, so wird man weder
 einen Funken sehen, noch die mindeste Erschütte-
 rung empfinden. Dieß ist noch nicht genug. Nach
 Hn Capostolle's Meynung muß auch ein solcher
 Ableiter von Stroh, der nicht über 3 Francs kosten
 würde, eine Strecke von 60 Morgen Landes ge-
 gen den Hagel schützen, und wenn die Häuser
 und Felder auf solche Weise verwahret werden,
 so können Blitz und Hagel den Wohnungen und
 der Ernte nicht mehr schaden. Das wäre!!

E o g o g r y p h e n.

Arbor, fronte aliâ saepe est formosa puella.

FeinGewebe hin und her,
 Saugstück um ein Zeichen mehr.

Charade Nro 69. Kaf. Kette. Kaffette.